

신선한 치즈를 접하다!

협회에서는 여성낙농인을 대상으로 우유요리 홍보요원화 교육을 5회에 걸쳐 실시하였다. 올해 6회를 맞이하는 교육은 집에서 직접 만들 수 있는 스트링 치즈를 경기도 북부지역은 파주에 있는 모산목장에서, 경기도 남부지역은 평택에 위치한 평택시농업기술센터에서 하기로 했다.

교육에 있어 가장 어려운 것이 인원동원이다. 그러나 집에서 만들 수 있는 치즈교육은 쉽게 접할 수가 없어서인지 신청하는 회원이 너무 많아 각 지역별로 인원을 제한하였다.

현재 우유생산량이 늘어나는 반면 소비는 점차 감소하고 외국의 값싼 유제품 수입으로 낙농가는 어려움에 처해있다. 이럴 때일수록 여성낙농인의 역할이 중요하다. 우리우유의 우수성과 신선한 우유로 치즈를 만들어 우유소비홍보에 앞장서야 할 것이라 생각된다. 나 역시 치즈 만드는 교육을 몇 번 받아 집에서 직접 만들어 보았지만 아무리 늘려보려 해도 푹푹 끈기고 먹어보니 솜방망이 씹는 맛으로 8시간에 걸쳐 만든 치즈는 강아지 밥이 되어버렸다.

두 번 다시는 실패하지 않고 치즈를 만들어 영천목장에 가면 항상 스트링 치즈를 맛볼 수 있도록 정신차려 이번교육을 받으리라 마음먹었다.

치즈를 만들려면 많은 원유가 들어간다. 원유는 젖소에서 직접 짠 신선한 우유만을 사용해야하며 원유 10분 1정도로 적은 양의 치즈로 변신을 한다.

최범찬 강사님은 치즈를 만들기 위해서는 청결이 가장 중요하다고 하셨다. 깨끗이 손을 씻고 비닐 모자를 쓴 모습은 만화 속 주인공 호호아줌마 같아 웃음이 절로 나왔다. 대여섯 명이 한조가 되었다. 들통에 들어있는 원유를 63℃에서 살균 30분 후 36℃로 냉각시킨다. 스타터(유산균)투입 후 40분간 증식 렌넷(우유를 응고시킴)을 넣고 30분 저어준 다음 20분 후 굳으면 절단한다. 5~10분 정지 후 저어주며 43℃까지 올려주고 10분 저어주고 정지한다. 유청(우유성분의 단백질을 응고시키고 남은 물)을 배출하여 들통에 가득 있던 우유는



이 은 미
협회 여성분과위원회
경기도위원장

스트링치즈

이은미

뜨거운 물에 넣어주니
울퉁불퉁한 놈
매끈한 몸 되었네!

찬물에 담아주니
흐느적거리는 놈
단단한 몸 되었네!

소금물에 넣어주니
싱거운 놈
담백한 맛살 되었네!

사라지고 작은 덩어리(커드)만 남았다.

유산균이 증식한 커드를 잘게 잘라 뜨거운 물에 넣어 늘리기 작업을 여러 번 반복한다. 찬물에 담가다가 꺼내어 염지(소금 물)에 5분 담가다가 건진다.

맛살처럼 곁을 따라 찢어지는 스트링치즈가 완성되기까지는 온도 계로 수시로 온도를 측정하며 들통에서 떠나질 못했다. 치즈를 만드는 데에는 공이 많이 들어가고 시간을 맞추고 온도를 관리하는 기다림의 연속이다.

치즈에는 여러 종류의 치즈로 자연치즈 가공치즈가 있다.

오늘 만든 스트링치즈는 자연치즈 또는 신선치즈에 속해 바로 먹을 수 있으나 가공치즈는 숙성시키는 치즈로 시중에 포장되어있는 치즈를 말한다. 개인적으로 나는 스트링치즈의 담백하고 고소한 맛을 좋아한다.

예전의 실패원인은 온도조절을 잘 못해 온도가 너무 높게 올라간 것이 문제였다. 이번 교육을 통해 스트링치즈 만들기에 자신감을 얻어 조금씩 자주 만들다보면 잘 만들 수 있으리라 생각된다.

우리 낙농인은 각자 목장의 신선한 원유를 이용해 언제든지 신선한 치즈를 만들어 맛볼 수 있지 않겠는가! 앞으로 더욱 연습하여 돈으로도 살 수 없는 단 하나뿐인 영천목장 아줌마 표 스트링치즈를 만들어 우리가족, 주변에 있는 지인들과 함께 나누고 싶다. ☺

